

HOTEL
Grasberger Hof



**Buffetvorschläge &
Hauptgänge**

Buffet á la Grasberger Hof

Suppe

nach Absprache

Kalte Speisen

Anti Pasti, Melone mit Serrano Schinken,
Platte mit Variation von Räucherfisch, Tomate-Mozzarella,
Variation vom Käsebrett, Kräuterbutter, Butter,
Brotkorb mit verschiedenen Baguette Sorten,
verschiedene Salate, frische Krabben, frischer Salm (Lachs)

Warme Speisen

Roastbeef rosa gebraten, frische Champignons,
Pfeffersauce, Schweinelendchen, gebratenes Zanderfilet
mit Schnittlauchrahm, frisches Gemüse aus der Pfanne
(Paprika, Zucchini, Möhren, Pilze, Zuckerschoten, grüner Spargel usw.)
Rosmarinkartoffeln, Kartoffelgratin,
Kroketten, Bratkartoffeln

Dessert

Obstsalat, Mousse au Chocolate, Himbeertraum & Gemischte Eisplatte

Buffet exklusiv

Suppe

nach Absprache

Kalte Speisen

Anti Pasti, Büffelmozzarella, Vitello Tonnato, Honigmelone mit Serrano Schinken, Variation vom Räucherfisch, frische Krabben, ganzer Salm (Lachs), Tomatenbutter, Kräuterbutter, Butter, Brotauswahl-verschiedene Baguette Sorten, Variation vom Käsebrett, verschiedene Salate

Warme Speisen

Rinderfilet vom Angus Rind, Schweinefilet, Barbarie-Entenbrust, gefüllte Birne, gefüllter Pfirsich, Lachsfilet auf Streifengemüse, Dillsauce, Gemüsevariation, Pfifferlinge, Apfelrotkohl, Pfeffersauce, Sauce Béarnaise, gebratene Champignons, Dauphine Kartoffeln, Rösti Taler & Rosmarinkartoffeln

Dessert

Weißes Schokoladentiramisu, Mousse au Chocolate, Cremé Brûléé & Gemischte Eisplatte

Schnitzelbuffet

Kalte Speisen

Anti Pasti, Tomate Mozzarella mit Basilikum, verschiedene Salate
z. B. Gurkensalat, Bohnensalat, Cole Slow, frische Blattsalate mit
Honig-Senf-Dressing

Warme Speisen

Schweineschnitzel „Holsteiner-Art“ Panierte Schweineschnitzel,
Schweineschnitzel „Natur“, Italienische Schnitzel mit Tomate Mozzarella
mit Rucola gefüllt, Schnitzel Hawaii, Hähnchenbrustfilet in
Knusperflakes Panade, Putenschnitzel in Currysauce mit Früchten,
Geschnetzertes vom Schwein, Gemüseschnitzel, Gemüseauswahl,
frische gebratene Champignons, Bratkartoffeln, kleine Ofenkartoffeln
mit Sour-Creme, Kartoffelgratin, Kroketten, Pfeffersauce,
Sauce Hollandaise, Champignon a la Creme, Bratensauce

Dessert

Große Eisplatte gemischt, Schokoladenpudding mit Vanillesauce,
Quarkcreme mit Erdbeersauce

Schlemmerbuffet

Suppe

Hochzeitssuppe

Kalte Speisen

Anti Pasti, Tomate Mozzarella, Honigmelone mit Parmaschinken, Variation vom Räucherfisch, Party Frikadellen, frische Krabben, Kräuterbutter, Butter, Brotauswahl-verschiedene Baguette Sorten, Variation vom Käsebrett, verschiedene Salate

Warme Speisen

Hausgemachte Rinderroulade, gefüllter Schweinebraten, knusprige Hähnchenschnitzel mit Kelloggs Panade, Kartoffelgratin, Bratkartoffeln, Krokette, Gemüseplatte „Gärtnerin Art“, gebackener Schafskäse, Lasagne, Tortellini in Schinken-Sahne Sauce, Chicken Nuggets, Chicken Wings, gefüllte Frühlingsrollen, gebackener Blumenkohl, gebackene Garnelen, gebackene Zwiebelringe

Dessert

Quarkcremé mit Erdbeersauce, Himbeertraum, Panna Cotta mit Erdbeersauce, gemischte Eisplatte

Hauptgänge

„Schlemmerplatte“

Panierte Schweineschnitzel, Schweinemedallions im Speckmantel, Hähnchenbrustfilet, gebratenes mediterranes Gemüse, frische Champignons, Pfeffersauce, Estragonsauce, Bratkartoffeln, Rösti Taler und frische Blattsalate mit Honig Senf Dressing

Hähnchenbrustfilet, panierte kleine Schweineschnitzel, gefüllte Schnitzel mit (Mozzarella, Tomate, Serranoschinken) Champignons á la Creme, Pfeffersauce, Pfannengemüse, Bratkartoffeln, Kroketten und frische Blattsalate mit Honig Senf Dressing

Platte mit gebratenem Kabeljaufilet, Rotbarschfilet, Zanderfilet dazu gebratenes Streifengemüse, Safransauce, Zitronensauce, Basmati Reis, Salzkartoffeln und Salat in Rahm

Rinderfiletsteaks, Schweinemedallions im Speckmantel, Hähnchenbrustfilet in Knusperpanade dazu frische Champignons, Sauce Bearnaise, Pfeffersauce, Rotwein - Schalottensauce, gebratenes Gemüse, Röstis, Kroketten und frische Blattsalate mit Honig Senf Dressing

„Wildplatte“

Braten vom Rotwildhirsch, Medallions vom Wildschwein, Braten vom Rehwild dazu Kartoffelklöße, Macairekartoffeln, Trüffelsauce, Rotweinsauce, Pfifferlinge, Apfelrotkohl, Bohnen im Speckmantel, Speckrosenkohl, Broccoli, gefüllte Birnen und grüner Salat in Rahm

Kross gebratene Barbarie Flugentenbrust, saftiger Braten vom Rotwild, zartes Schweinefilet im Ganzen gebraten dazu Pfeffersauce, Trüffelsauce, Orangensauce, Apfelrotkohl, Bohnen im Speckmantel, Broccoli, Rosenkohl, gefüllter Pfirsich, gefüllte Birnen, Salzkartoffeln, Dauphinekartoffeln und frische Blattsalate mit Honig Senf Dressing